



MEREGALLI FRANCE



SU'IMARI – VERMENTINO DI SARDEGNA DOC – DOMAINE SU'ENTU

su'entu



Aux notes florales et fruitées, le Vermentino surprend par son incroyable équilibre entre sa fraîcheur et sa sapidité.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGE : 100% Vermentino

VIGNOBLE : Situé dans la zone de Marmilla, sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Vendange manuelle début septembre, égrappage et foulage des raisins, pressurage doux, décantation du moût et fermentation à 16°C. Élevage sur lies dans des cuves inox durant 5 mois.

ROBE : Jaune paille aux reflets verts.

NEZ : Bouquet intense aux notes d'agrumes puis en évolution celles de fleurs et de fruits tropicaux.

BOUCHE : Des notes fruitées accompagnent la sapidité agréable et la fraîcheur enveloppante de ce Vermentino.

ACCORD : Idéal avec des plats de poisson ou de fruits de mer, des *linguine* accompagnées de légumes et du safran. À servir entre 8 et 10°C.



GRUPPO
MEREGALLI
meregalli.com

MEREGALLI FRANCE SAS
ZI Leader Club
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
Tél. +33 01 56 74 14 90
Fax +33 01 56 74 14 99
www.meregalli.fr
info@meregalli.fr

Siège Social
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
N° Tva : FR75 378 921 209
RCS Créteil : 378 921 209
N° Accises FR001 613 E 0022
Code APE 4834 Z